FDV
Te gustará cocinar!

www.kitchencenter.cl

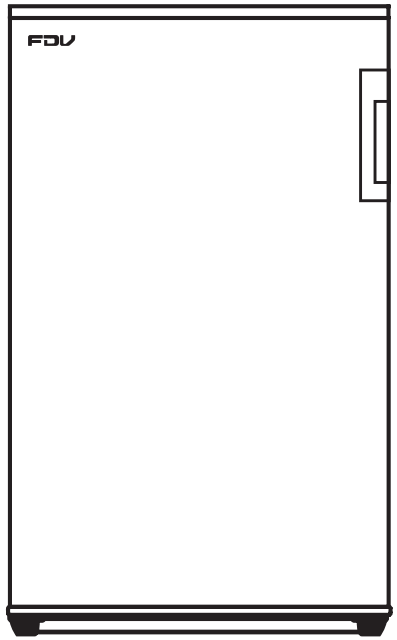
kitchen center
especialista en equipamientos de cocina

Avda. El Salto 3485 Recoleta - Santiago - Chile - Tel. (56 2) 411 7777 - Fax (56 2) 411 7711
Parque Arauco - Piso Diseño - Local 572 // Mall Plaza Vespucio - Local 368, 369
Paicavi 2567 Concepción - Chile - Tel. (56 41) 246 8170 - Fax (56 41) 246 8177
Avda. Reducto 1135 Miraflores - Lima, Perú - Tel. (511) 270 5239
Servicio Técnico SAT - Tel. 600 411 7700

CKFDV-G01-A

FDV
Te gustará cocinar!

MANUAL DE USO
FREEZER UNDERMOUNT 2.0



ADVERTENCIA
La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles o por personal del Servicio Técnico KC S.A.

FDV
Te gustará cocinar!

CONTENIDO

Carta a nuestros clientes	2
Instrucciones de seguridad	3
Descripción del aparato	4
Utilización del artefacto	5
Mantención y limpieza	7
Consejos útiles	8
Qué pasa si algo funciona mal	10
Requerimientos de instalación	11
Requerimientos de ventilación	11
Inversión de la puerta	12
especificaciones técnicas placa	13
Servicio técnico	14
Notas	15
Póliza de garantía	16

MANUAL DE USO
FREEZER UNDERMOUNT 2.0

I. CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir nuestros productos.

Este artefacto es fácil de usar. Por favor lea cuidadosamente este manual, antes de instalar y utilizar su nuevo freezer. Las instrucciones contenidas en este manual le ayudarán para una óptima instalación, uso y cuidado de su freezer.

Podrá ver que sus líneas simples y look moderno armoniza perfectamente con la decoración de su cocina.

También contamos con una gama de productos que embellecerán su cocina, como encimeras, campanas de cocina, placas vitrocerámicas y hornos empotrados.

Nos esforzamos cada día más para asegurar que nuestros productos puedan satisfacer todos sus requerimientos. Nuestro departamento de atención al cliente se encuentra a su entera disposición para responder a todas sus preguntas y escuchar sus sugerencias.

Por favor complete la sección de garantía de este manual y conserve su boleta como comprobante de compra. Guarde todos los documentos/papeles relacionados con la compra del producto.

Estamos comprometidos con entregarle productos cada vez más eficientes y fáciles de usar, amigables y respetuosos con el medio ambiente, atractivos y seguros.

KITCHEN CENTER S.A.
Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago.

FDV
Te gustará cocinar!

Para utilizar de manera efectiva y segura este artefacto por favor lea el siguiente manual de instrucciones antes de usarlo, y consérvelo para necesidades futuras.

II. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Estas advertencias se entregan porque nos interesa su seguridad.

Asegúrese de entender todo antes de instalar o utilizar este artefacto. Su seguridad es de extrema importancia.

1. Instalación

• Este artefacto es pesado. Tenga cuidado cuando lo mueva.

• Es peligroso alterar las especificaciones o intentar modificar este producto de alguna manera.

• Asegúrese de que el artefacto no esté sobre el cable de suministro eléctrico. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el Servicio Técnico autorizado.

• Cualquier trabajo eléctrico que se requiera para instalar este artefacto debe ser realizado por el Servicio Técnico autorizado.

• Las partes que se calientan no deberían quedar expuestas. Siempre que sea posible, la parte posterior debería quedar cerca de un muro, pero dejando la distancia suficiente para ventilación, tal como se muestra en las instrucciones de instalación.

• Espere 2 horas antes de encender el artefacto, para asegurar la estabilización del refrigerante.

2. Seguridad para niños

• No permita que los niños manipulen el panel de control o jueguen con el producto.

3. Durante el funcionamiento

• Este artefacto está diseñado sólo p a r a uso doméstico, específicamente para el almacenamiento de productos comestibles.

• La comida congelada no debe volver a congelarse una vez descongelada.

• No guarde bebidas gaseosas.

• Las paletas de helado pueden causar quemaduras si son consumidas directamente desde el freezer.

• No saque productos del freezer si sus manos están húmedas o mojadas, esto podría provocar lesiones o quemaduras en la piel.

4. Mantención y limpieza

• Apague y desenchufe el artefacto antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantención.

• No utilice instrumentos afilados para raspar la escarcha o el hielo.
(vea instrucciones de descongelado)

5. Reparación

• Este producto solo debe ser reparado por el Servicio Técnico autorizado, utilizando sólo repuestos originales.

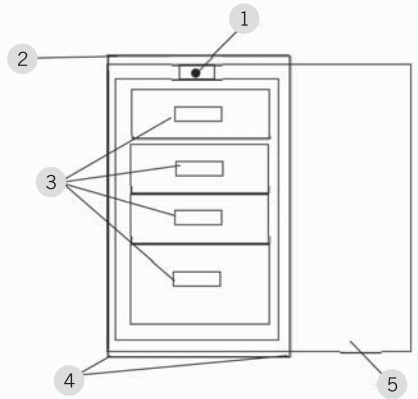
• Bajo ninguna circunstancia debe intentar reparar usted mismo el aparato. Las reparaciones hechas por personas sin experiencia pueden causar daños o malfuncionamientos serios. Contacte su Servicio de Asistencia Técnica autorizado.

6. Al final de la vida de su artefacto

• Cuando se deshaga de su artefacto, utilice un sitio de eliminación autorizado.

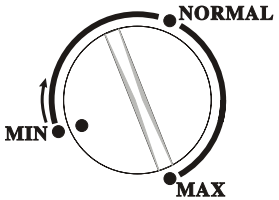
• Saque el enchufe y asegúrese de retirar todas los dispositivos de cierre para prevenir que los niños queden atrapados adentro.

III. DESCRIPCION DEL APARATO



Unidad de control Frontal

Nº	NOMBRE
1	Unidad de control frontal
2	Cubierta de acero superior
3	Cajones de almacenamiento
4	Pies niveladores
5	Puerta



IV. UTILIZACION DEL ARTEFACTO

Este artefacto está diseñado sólo p a r a usodoméstico, específicamente para el almacenamiento de productos comestibles.

Este artefacto está diseñado para funcionar en lugares con una temperatura ambiente (temperatura aire circulante) entre 16ºC y 32ºC.

Si se exceden estas temperaturas, es decir, mayor o menor temperatura, el artefacto no funcionará de manera correcta. Si la temperatura ambiente se excede por períodos prolongados la temperatura del freezer subirá sobre -18ºC y la comida podría deteriorarse.

1. Antes de la utilización

Retire las cintas de seguridad.

Lave el interior del artefacto con agua tibia con un poco de bicarbonato de sodio (5ml para 0.5 lts de agua). No utilice jabón o detergente porque el olor puede permanecer en el interior. Seque completamente el artefacto.

2. Control del termostato

El control del termostato ubicado en el panel de control regula la temperatura del compartimiento freezer.

Posición "Min": Frío
Posición "Normal": Más frío, normalmente configurado en esta posición
Posición "Max": Muy frío.

La temperatura se verá afectada por:

• Temperatura ambiente.

• Frecuencia de apertura de la puerta.

• Cantidad de comida almacenada.

• Posición del artefacto.

Para seleccionar la temperatura correcta deben considerarse todos estos factores y podría ser necesaria realizar alguna prueba de temperatura.

No permita que los niños manipulen el panel de control o jueguen con el producto.

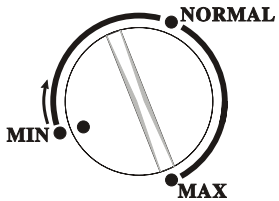
No utilice detergentes, polvos abrasivos, productos altamente perfumados, ceras pulidoras o productos que contengan alcohol.

3. Puesta en marcha del artefacto

• Permita que el artefacto descanse por 2 horas después de la instalación.

• Enchufe el artefacto a la corriente eléctrica.

• Gire el control del termostato hasta la configuración requerida. Una configuración de temperatura media generalmente es adecuada para un funcionamiento normal (vea control de termostato)



• Deje el artefacto aproximadamente por 4 horas para que alcance la temperatura correcta antes de almacenar comida en su interior.

4. Compartimiento freezer

Este símbolo ******** significa que su freezer almacenará comida congelada a -18ºC o a una temperatura menor, lo que permite almacenar comida congelada o fresca por períodos prolongados.

La temperatura del freezer se controla automáticamente por el termostato ubicado en el panel de control.

Debido a las diferentes instalaciones, formas de uso y condiciones climáticas, podría ser necesario ajustar la configuración de temperatura.

La mejor forma de medir la temperatura de la comida congelada es insertando un termómetro en ésta. La lectura de la temperatura debe tomarse rápidamente, ya que la temperatura del termómetro aumenta luego de sacarlo.

5. Congelado de comida fresca

La cantidad máxima de comida que el artefacto puede congelar en 24 horas es de 4 kilos. Ponga la comida fresca en los cajones del freezer. La comida podría necesitar ser reordenada para lograrlo.

Es recomendable un golpe rápido de frío para mantener mejor las propiedades de los alimentos, para esto se puede usar la posición Super.

Para congelar paquetes, éstos deberían ser puestos de manera ordenada y lo suficientemente separados para permitir la circulación del aire frío. Ellos no deberían tocar los paquetes congelados almacenados anteriormente.

No se causará ningún daño si olvida apagar el interruptor de congelado rápido después de 24 horas, pero por razones de economía, intente recordar apagarlo luego de que el congelamiento haya terminado.

Productos excepcionalmente grandes pueden ser almacenados removiendo el cajón superior.

La comida congelada no debe ser congelada nuevamente luego de descongelarla.

No retire productos del freezer con las manos húmedas o mojadas, esto podría causarle heridas o quemaduras en la piel.

Por razones de seguridad, los cajones del freezer están fijados con topes, pero son fáciles de remover tirándolos hacia los topes, levantando la parte delantera tirándola hacia afuera.

Para volver a ponerlos realice el procedimiento inverso.

6. Almacenamiento de comida congelada

El artefacto tiene un volumen de almacenamiento neto de 80 litros. Esta es una medida estándar y la capacidad actual depende de la densidad y tamaño de la comida.

La capacidad mencionada se basa en una densidad promedio de 0.32 kilogramos por litro. La comida congelada envasada debería ser almacenada de acuerdo a las instrucciones del envase para un compartimiento de comida congelada de 4 estrellas y debería ser puesta en el freezer tan rápido como sea posible luego de adquirirla. Su freezer entrega almacenamiento por un período que generalmente va hasta los 3 meses, pero este puede variar y es importante seguir el tiempo recomendado por el fabricante.

No ponga envases sellados o líquidos carbonatados como bebidas gaseosas en el freezer ya que se crea presión en el envase y podría causar una explosión dañando el freezer.

Cubos de hielo y paletas de helado no se deben consumir inmediatamente después de retirarlos del freezer, ya que pueden causar heridas en la piel por la baja temperatura.

Los plazos de almacenamiento de los productos deben venir en el envase.

V. MANTENCION Y LIMPIEZA

Antes de realizar cualquier mantención o limpieza debe DESCONECTAR el artefacto del suministro de ENERGÍA.

1. Limpieza interna

Limpie el interior y los accesorios con agua tibia y bicarbonato de sodio (5ml para 1⁄2 litro de agua).

Enjuague y seque bien.

No use detergentes, polvos abrasivos, productos altamente perfumados, ceras pulidoras o productos de limpieza que contengan blanqueadores o alcohol.

2. Limpieza externa

Lave el exterior con agua tibia con jabón.

No use productos abrasivos. Hay bordes afilados en la parte inferior del producto. Tenga cuidado cuando limpie.

Una o dos veces al año quite el polvo del compresor en la parte posterior del artefacto, con un cepillo o aspiradora, ya que la acumulación de polvo afectará el funcionamiento del freezer y causará mayor consumo de energía.

3. Descongelado del freezer

• Envuelva la comida en capas de papel de diario o mantas.

• Apague y desenchufe el artefacto de la toma de corriente de la pared.

• Abra la puerta del freezer.

• Coloque un recipiente adecuado para recibir el agua descongelada.

• Luego de descongelar, limpie y seque el interior.

• Encienda y vuelva a guardar la comida congelada.

• Puede acelerar el descongelado poniendo recipientes con agua caliente (no hirviendo) en el freezer y soltando el hielo con una espátula plástica adecuada.

• Si la temperatura de la comida congelada aumenta durante el descongelamiento, su tiempo de conservación será menor.

4. Cuando el artefacto no está en uso

Cuando el artefacto no está en uso por períodos prolongados, desconéctelo del suministro de energía, vacíelo y límpielo, deje la puerta entreabierta para prevenir olores desagradables.

VI. CONSEJOS UTILES

• Cualquier envase de comida congelada una vez abierto, debería ser nuevamente envuelto en material hermético para prevenir la evaporación de la superficie, ya que está causaría sequedad o quemaduras en los alimentos.

• La comida congelada que se descongela accidentalmente debería ser utilizada inmediatamente o botada a la basura. Como alternativa, si la comida no ha sido cocinada y no se ha descongelado completamente puede ser cocinada y congelada nuevamente.

• Chequee los envases y fechas y rote la comida regularmente. Aunque el almacenamiento por períodos largos no es dañino, los sabores y texturas comienzan a cambiar.

1. Sonidos normales de funcionamiento

• Puede escuchar un gorgoteo débil, o sonidos de burbujas cuando el refrigerante es bombeado a través de tuberías traseras, hacia la plancha de refrigeración, evaporador o a los cajones fijos.

• Cuando el compresor está encendido, el refrigerante es bombeado en forma cíclica, y usted podría escuchar un sonido vibrante o un ruido pulsante desde el compresor.

• Un termostato controla el compresor, y escuchará un click débil cuando el termostato se encienda y apague.

2. Almacenamiento de comida

• Para obtener mejores resultados de su freezer, no guarde comidas calientes o líquidos que puedan evaporarse.

• Evite comprar comida congelada si no puede almacenarla inmediatamente. El uso de un envase aislante es aconsejable. Cuando llegue a su casa ponga la comida congelada de inmediato en el freezer.

• Trate que el tiempo entre que compra la comida y el almacenamiento en el refrigerador sea lo más corto posible.

• No ponga la comida muy cerca una de otra. Intente dejar espacio para que el aire circule alrededor de ella.

• No almacene comida sin envasar.

• Asegúrese de que la comida en el freezer esté etiquetada con fecha y consúmala dentro de esa fecha.

• Retire comida sospechosa de su refrigerador y limpie, de acuerdo a lo instruido en este manual.

3. Consejos para ahorro de energía

• No instale el aparato cerca de fuentes de calor, como cocinas, lavavajillas o radiadores.

• Ubique el artefacto en una habitación fría bien ventilada y asegúrese de que las aberturas de aire del gabinete no estén obstruidas.

FDV
Te gustará cocinar!

• Evite el congelamiento innecesario en el gabinete envasando todos los comestibles en envases herméticos antes de ponerlos en el freezer.

• Siempre deje enfriar la comida que está tibia antes de dejarla en el freezer.

• La comida que va a ser congelada (cuando esté fría) debe ser puesta primero en el refrigerador antes de ser transferida al freezer.

• Descongele la comida en el refrigerador. Esto asegurará un descongelamiento más seguro de las comidas y reduce el trabajo de la unidad de refrigeración.

• Intente evitar que la puerta permanezca abierta por mucho tiempo, o abrirla con demasiada frecuencia de modo que entre aire tibio al gabinete y cause que el compresor se encienda innecesariamente.

• Asegúrese que no haya obstrucciones que eviten que la puerta se cierre adecuadamente.

• Es aconsejable limpiar periódicamente el sistema de refrigeración en la parte posterior del artefacto con un paño o una aspiradora.

4. En caso de falla de energía

Si hubiera una falla de energía durante el almacenamiento de comida congelada, mantenga la puerta cerrada. Si la temperatura dentro de su freezer aumentara no vuelva a congelar la comida sin comprobar su condición.

VII. QUE PASA SI ALGO FUNCIONA MAL

Antes de contactarse con su Servicio de Atención Técnica autorizado, compruebe los siguientes puntos:

Problema	Solución
Artefacto sin energía	Chequee que hay energía en la toma de corriente. Chequee que no se ha cortado la luz. Chequee que el fusible no ha explotado.
La temperatura de la sección de congelado es muy alta	Compruebe que la temperatura ambiente del lugar está entre **los límites de funcionamiento del artefacto 16ºC y 32ºC.** Reubique el artefacto si es necesario. Compruebe que el termostato está en la posición correcta. Configure de acuerdo a las condiciones ambientales.
La puerta del freezer no abre	¿Abrió la puerta recientemente? Si es así deje que la presión de aire se normalice por algunos minutos.
El compresor funciona continuamente	Ajuste el termostato para que entregue la temperatura correcta. Chequee posición del termostato porque puede estar en posición super. Compruebe que la puerta esté cerrada. Grandes cantidades de comida han sido guardadas recientemente en el gabinete y / o la puerta ha sido abierta constantemente. Compruebe que la ventilación no esté obstruida.
Hay demasiada escarcha o hielo	Asegúrese que la puerta no quede abierta. Compruebe que no haya nada impidiendo el cierre de la puerta. Si la unión de la puerta está intacta y limpia. Ha realizado descongelado periódico.
Ruido	Se refiere a sonidos normales de funcionamiento.

Si luego de revisar los puntos mencionados la falla continúa, contáctese con su Servicio de Asistencia Técnica autorizado.

FDV
Te gustará cocinar!

VIII. REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

Para asegurar el funcionamiento correcto de este artefacto, no debe ubicarse en lugares con temperaturas bajo 16ºC o sobre 32ºC.

Evite las siguientes ubicaciones: cocinas sin ventilación, exteriores, invernaderos, garages.

Para un funcionamiento correcto este artefacto debe ser instalado en: Una atmósfera seca. Alejado de la luz solar directa. Lejos de temperaturas extremas (no debe estar cerca de una cocina u otras fuentes de calor)

Su artefacto será pesado cuando este cargado de comida por lo que debe estar en una superficie firme.

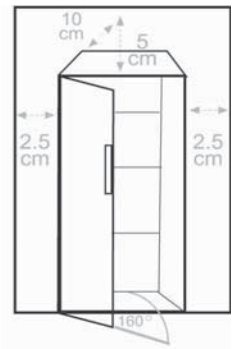
IX. REQUERIMIENTOS DE VENTILACION

Empuje suavemente hasta ubicar la parte posterior a una distancia adecuada del muro, se debe mantener una distancia de 5cm sobre el artefacto.

Si no es posible mantener esa distancia se debe mantener un espacio de 2.5cm en ambos costados.

Asegúrese de que el artefacto no está sobre el cable de suministro eléctrico.

Las partes que se calientan no deberían ser expuestas. Siempre que sea posible, la parte posterior debería estar cerca de un muro, pero dejando la distancia adecuada para ventilación.



Nivelación

El artefacto debe nivelarse para evitar balanceos:

Asegúrese de que el artefacto esté en posición vertical y que ambos niveladores estén en contacto firme con el suelo de manera que el gabinete esté nivelado. Ajuste el nivel atornillando los niveladores del frente (use sus dedos o una llave de tuercas adecuada) hasta que quede en contacto firme con el suelo.

Este artefacto es pesado. Debe trasladarse con cuidado.

X. INVERSION DE LA PUERTA

Este freezer ha sido fabricado con la bisagra de la puerta en el costado derecho. Si usted desea cambiar la dirección de apertura siga las siguientes instrucciones: *(ver Figura 1 y2)*

1. Quite los tornillos (1) y levante la cubierta de acero superior (6) para sacar la puerta .

Cuidadosamente ponga la puerta en una superficie acolchada para evitar rasguños.

2. Suelte el tornillo de la bisagra superior (5) desde el costado derecho de la cubierta de acero superior (6) e instálela en el costado izquierdo de la plancha de acero superior.

3. Quite los dos tornillos (8) que sostienen la bisagra inferior (2) y asegúrese de sacarla (2).

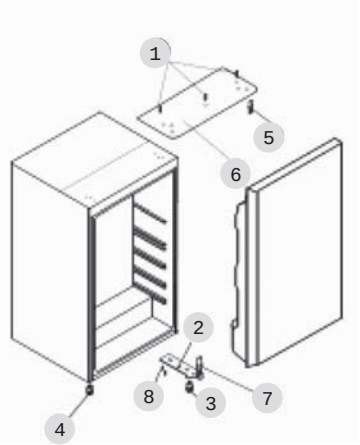


Figura 1: representa la posición de los componentes antes de la inversión de puerta.

4. Quite la pata frontal izquierda (4) y cámbiela hacia el costado derecho.

5. Antes de ubicar la bisagra inferior (2), saque el perno (7) e invierta la dirección de la bisagra inferior (2). Luego instale la bisagra inferior (2) en el costado izquierdo del marco inferior con dos tornillos (8).

6. Inserte el perno (7) en la bisagra inferior (2) e instale la pata (3)

7. Ponga la puerta en su lugar asegurándose que quede a la altura de la bisagra inferior (2)

8. Mientras la puerta está en la posición cerrada asegure el tornillo de la bisagra superior (5) insértelo en el agujero de la bisagra y fije la plancha de acero superior (6) de manera correcta con los tornillos (1). Por favor recuerde no apretarlos (1) hasta que la parte superior de la puerta esté correctamente nivelada.

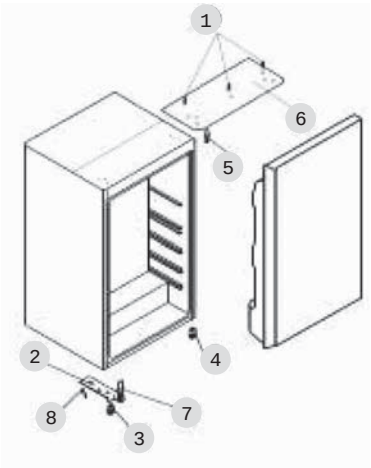
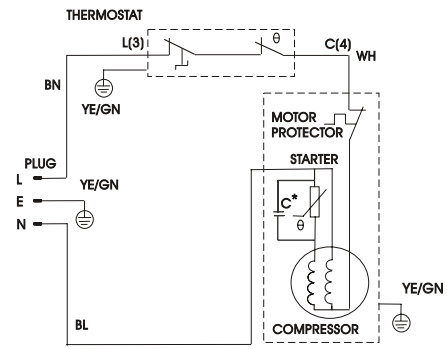


Figura 2: representa la posición de los componentes después de la inversión de puerta.

XI. ESPECIFICACIONES TECNICAS PLACA

FDV

UNDERMOUNT 2.0
FREEZER



C:*El condensador es opcional de acuerdo a diferentes modelos de compresores

Nº DE SERIE

MARCA	:	**FDV**
MODELO	:	**UNDERMOUNT 2.0**
VOLTAJE	:	**220-240V**
FRECUENCIA	:	**50 Hz**
CLASE CLIMICA	:	**N**
CORRIENTE NOMINAL	:	**0,41A**
POTENCIA NOMINAL	:	**90 W**
POTENCIA AMPOLLETA	:	**-**
GAS REFRIGERANTE	:	**R-600a**
CARGA GAS	:	**32gr**
ESPUMA AISLAMIENTO	:	**CICLOPENTANO**
CLASE AISLACI	:	**I**
DIMENSIONES PRODUCTO (ANCHO / ALTO / FONDO)	:	500X840X560mm
IMPORTADO POR	:	**KITCHEN CENTER S.A.**
PAIS FABRICACION	:	**RPC**
PAIS DESTINO	:	**CHILE**
FECHA FABRICACION	:	
CERTIFICADO APROBACION	:	**E-013-03-7064**

ADVERTENCIA: Si el cable de alimentacin est?dado, debe ser sustituido pcru servicio post venta o por personal calificado, con el fin de evitar un peligro.

ADVERTENCIA

No dañar el circuito Refrigerante.

• Este aparato contiene el refrigerante ISOBUTANO (R600a), un gas natural de alta compatibilidad medioambiental, aunque inflamable. No provoca daño a la capa de OZONO, ni aumenta el EFECTO INVERNADERO. Al transportar e instalar el aparato es imprescindible prestar especial atención a que ningún componente del circuito de frió resulte dañado, ¡El escape de refrigerante puede causar riesgos de graves lesiones oculares¡. Se utiliza R600a como gas refrigerante, contacte a sus autoridades locales para tirar el producto de forma segura.

• Mantener despejadas las rejillas de ventilación de la envolvente del artefacto.

• No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos a los recomendados por el fabricante.

• No utilizar artefactos eléctricos en el interior de los compartimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

• Se usa Ciclo-Pentano o Pentano como gas de soplado aislante. Los gases del material de aislamiento requieren un procedimiento especial de eliminación. Póngase en contacto con las autoridades locales para deshacerse de este producto de forma segura. Este producto contiene gas aislante inflamable.

XII. SERVICIO TECNICO

El servicio técnico se encuentra centralizado en Santiago y desde aquí se deriva al servicio técnico de cada región:

kitchen center SAT

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
600 411 77 00
postventa@kitchencenter.cl

Nuestra empresa no se responsabiliza por los problemas que puedan ocurrir como consecuencia del desconocimiento de las instrucciones contenidas en este manual.

FDV
Te gustará cocinar!

XIII. NOTAS

ADVERTENCIAS / PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para evitar lesiones físicas a personas y daños materiales, así como el uso incorrecto de este electrodoméstico, asegúrese de seguir en todo momento las precauciones de seguridad que se ofrecen a continuación (una vez que haya leído este manual del usuario, conviene que lo guarde en un lugar seguro por si necesita consultarlo de nuevo). Recuerde entregar el manual a posibles usuarios posteriores.

AVISO IMPORTANTE PARA ARTEFACTOS QUE USEN R-600a COMO REFRIGERANTE

• Este producto respeta el medio ambiente mediante el uso de refrigerante R600a y del espumante ciclopentano.
• Propiedades:
ODP (Potencial de descomposición del ozono) : 0
GWP (Potencial de recalentamiento del planeta) : Mínimo.

Alto aprovechamiento de la energía.
• Consumo de energía optimado al utilizar R600a y ciclopentano.

Este electrodoméstico contiene pequeñas cantidades de refrigerante de isobutano (R600a), un gas natural que, aunque es altamente compatible con el medio ambiente, también resulta combustible. Extreme las precauciones para no dañar ningún componente del circuito de refrigeración durante el transporte y la instalación del frigorífico.

Si el refrigerante llega a salirse de los conductos, podría provocar ignición e incluso ocasionar lesiones en la vista.
Si observa que el líquido gotea, evite su exposición directa a llamas o a posibles fuentes de ignición, y airee durante unos minutos la habitación en la que se encuentra el frigorífico.

• Para evitar la formación de una mezcla de aire y gas inflamable en caso de que se produzca un escape en el circuito de refrigeración, debe colocar el frigorífico en una habitación de tamaño apropiado a la cantidad de refrigerante que este utiliza. La habitación deberá medir 1m3 por cada 8 g de refrigerante R600a que se haya utilizado en el interior del frigorífico. La cantidad de refrigerante que utiliza su modelo específico de frigorífico se muestra en la placa de identificación de éste.

• No encienda nunca ningún electrodoméstico que parezca dañado. Si tiene alguna duda, consulte a su distribuidor.
• Procure no obstruir las rejillas de ventilación del frigorífico.
• No utilice dispositivos mecánicos ni cualquier otro medio de aceleración del proceso de descongelación que no sean los recomendados por el fabricante.
• Procure no dañar el circuito de refrigeración.
• Utilice siempre para el frigorífico/congelador el tipo de componentes eléctricos internos recomendado por el fabricante.

ELIMINACIÓN DE ANTIGUOS APARATOS
Por razones medioambientales, los aparatos frigoríficos deben ser desechados adecuadamente. Esto es aplicable a su viejo aparato, así como a sus nuevos aparatos.
Atención! Antes de deshacerse de sus viejos aparatos, deben hacerlos inoperativos. Desconecte el enchufe de la red, corte el cable y elimine cualquier cierre. Esto elimina el peligro de que los niños puedan encerrarse en su interior

Eliminación:
• El aparato no debe ser desechado con el resto de la basura.
• El circuito de refrigeración no debe ser dañado.

FDV
Te gustará cocinar!

• Usted puede obtener información sobre horarios de recogida de estos aparatos en su municipalidad o autoridad más cercana.

Eliminación de equipamiento eléctrico y electrónico usado
Este símbolo en el producto, sus accesorios o embalaje indica que el producto no debe tratarse como un residuo doméstico. Deshágase de este equipamiento en su punto de recogida más cercano para el reciclaje de residuos eléctricos y electrónicos. En la Unión Europea y otros países europeos existen diferentes sistemas de recogida de productos eléctricos y electrónicos usados. Al asegurar la correcta eliminación de este producto ayudará a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían tener lugar si el producto no se eliminara de forma adecuada. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales. Por consiguiente, no elimine equipamiento eléctrico y electrónico usado junto con residuos domésticos. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto.

ADVERTENCIA
-No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos a los recomendados por el fabricante
-No utilizar artefactos eléctricos en el interior de los compartimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
-El aparato no debe ser usado por niños o personas con reducida capacidad física, señorial o mental, o falta de experiencia o conocimiento a menos que les hayan sido dadas instrucciones por una persona responsable.

XIV. POLIZA DE GARANTIA

Estimado Cliente,
Agradecemos su preferencia por la marca .
Esperando cumplir sus expectativas, le presentamos este documento donde explicamos qué hacer en caso de detectar cualquier anomalía en su producto.
En primer lugar, le aconsejamos que consulte el libro de instrucciones, con ello conseguirá solucionar rápidamente muchas dudas y defectos aparentes.
Si no encuentra solución a su duda o problema, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial, donde un excelente equipo de profesionales le brindará un servicio rápido, fiable y cercano.

¿Qué tiene que hacer en caso de avería?
Consulte el libro de instrucciones y si no encuentra respuesta llame al SAT 600 411 7700. Para que nuestros técnicos puedan resolver el problema en una única visita, de la forma más rápida y con las mínimas molestias para usted, nos gustaría pedirle que procure recoger previamente la siguiente información:

Datos requeridos

_____
Nombre y apellidos de la persona de contacto

_____
Teléfono y dirección donde se encuentra el electrodoméstico

_____
Modelo

_____ _____
Fecha de compra N° Boleta o factura

POLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en conformidad con la ley Nº 19.496, le otorga un periodo de garantía legal de 3 MESES desde la fecha de adquisición del producto, siempre y cuando no haya sido deteriorado por un hecho imputable al consumidor. En los supuestos cubiertos por esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios del producto. Para hacer efectiva la garantía, el consumidor, en conformidad con lo dispuesto en el inciso 6º del artículo 21 de la ley Nº 19.496 deberá requerir la prestación de un Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center.

CONDICIONES GENERALES DE LA GARANTÍA

- Objeto:
1.Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza, el mismo ha sido revisado y comprobado en su funcionamiento bajo condiciones normales de uso.

2.Kitchen Center otorga en forma gratuita a sus clientes durante el término de un 1 (un año) contado a partir de la fecha de compra del producto, reparar las fallas causadas por defectos de fabricación o de calidad en sus materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso o consumo al que está destinado. El plazo de 1 año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

- Costo:
El Servicio será proporcionado al consumidor en forma gratuita, lo anterior incluye el valor de los repuestos, materiales, partes piezas y componentes que presenten defectos de fabricación o calidad. Así también se incluye la mano de obra. Se excluye el cobro por desplazamiento del personal del Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center en caso de reparaciones domiciliarias.
- Condiciones:
Para los efectos de hacer valer esta garantía el consumidor deberá presentar al Servicio Técnico oficial Kitchen Center la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad.
- Exclusiones de garantía
Queda excluido de la cobertura de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del usuario el costo total de la reparación los siguientes:
- Avería producidas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente y/o terceros
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a las condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y mantenimiento inadecuados.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por el uso.
- Daños ocasionados por la acumulación de cal
- Daños provocados por uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, acido muriático, diluyentes abrasivos etc. Así mismo productos limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas no autorizada o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Generalidades
1.-Todos los equipos para su reparación deben ser instalados en forma accesible para nuestros técnicos. En el caso de que no se cumpla este requisito, será responsabilidad del usuario la disposición de los medios necesarios que posibiliten la reparación.

2.- Para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía mail al: contacto@kitchencenter.cl o a nuestro Call Center 600 4117 700

La presente garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.A., Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago. www.kitchencenter.cl

NOTA: para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación con esta garantía o en caso de avería de su aparato, contáctese con KITCHEN CENTER a través de:

SERVICIO ASISTENCIA TECNICA
SAT 600 4117700
postventa@kitchencenter cl

contacto@kitchencenter.cl / www.kitchencenter.cl
Santiago Av. El Salto 3485 Recoleta - Parque Arauco Piso Diseño Local 572
Mall Plaza Vespucio Local 368 - 369
Viña del Mar Mall Marina Arauco, Local 1, 2, 3, 4 - Concepción Av. Paicaví 2567
CD. Carretera General San Martín 16500 Parque Industrial Los Libertadores 65 - B
Perú Av Reducto 1135 Miraflores Lima (51) (1) 2422449

kitchen center
especialista en equipamientos de cocina

FDV
Te gustará cocinar!